

CHEF PAUL DELREZ & SAMSUNG OPENEN POP-UPRESTAURANT 'CUTTING EDGE' IN FONDATION CAB

22 mei 2025 om 11:23

SAMSUNG



CHEF PAUL DELREZ & SAMSUNG OPENEN POP-UPRESTAURANT 'CUTTING EDGE' IN FONDATION CAB

Een culinaire totaalervaring geïnspireerd op de ultradunne Samsung Galaxy S25 Edge van slechts 5,8 mm, de dunste Galaxy ooit.



Van 6 tot 8 juni bundelen Samsung en chef Paul Delrez de krachten voor CUTTING EDGE, een tijdelijke culinaire pop-up in Fondation CAB in Brussel. Alles, van het interieur tot het menu, ademt dezelfde finesse, precisie en lichtheid als de nieuwe Galaxy S25 Edge. Met slechts 50 plaatsen per shift is het aantal zitplaatsen beperkt. Wie erbij wil zijn, wacht dus best niet te lang.

INTUÏTIEVE BELEVING VOOR FOODIES & DESIGNLOVERS

Voor je aan tafel schuift, eerst even over het toestel waar het allemaal om draait. De Galaxy S25 Edge ligt letterlijk op tafel als het startpunt voor deze totaalervaring. Met zijn elegante titanium body van amper 5,8 mm en een gewicht van slechts 163 gram voelt hij licht aan, maar barst hij van de kracht. De 200 MP hoofdcamera legt elk detail haarscherp vast, zelfs bij weinig licht. Perfect voor wie zijn bord met de wereld wil delen. De 12 MP ultra-wide lens capteert het hele tafereel in één shot, en met de 12 MP frontcamera zien selfies en portretten er natuurlijk en scherp uit. Combineer dat met tools als de ProVisual Engine, Google Gemini Live, Circle to Search en Galaxy AI-functies zoals Generative Photo Edit, en je hebt een toestel dat niet alleen slim is, maar ook ongelooflijk intuïtief aanvoelt.

CUTTING EDGE: WAAR TECH SMAAK KRIJGT

We kunnen blijven praten over specs, gewicht en de titanium afwerking. Maar om écht te voelen wat de Galaxy S25 Edge uniek maakt, moet je het ervaren. Daarom creëert Samsung CUTTING EDGE: geen klassiek restaurant, maar een volledige beleving in een minimalistische setting. Fondation CAB, een kunstgalerij in hartje Brussel, wordt speciaal voor deze gelegenheid heringericht. Interieur, belichting en sfeer zijn geïnspireerd op het slanke design van het toestel.

Blikvanger van het restaurant? Een op maat ontworpen tafel, die de lijnen, materialen en kleuren van de Galaxy S25 Edge weerspiegelt. Titanium Silver, Titanium Jetblack en Titanium Icyblue komen subtiel terug in het decor, en brengen technologie, vormgeving en gastronomie naadloos samen. Zo wordt het diner meer dan een maaltijd: het is een zintuiglijke ontdekkingstocht.





FINE DINING MET PAUL DELREZ

De chef? We kennen Paul Delrez als de creatieve foodie die moeiteloos speelse recepten tot leven brengt. Maar voor CUTTING EDGE gooit hij het over een andere boeg. Voor het eerst duikt Delrez in fine dining met een subtiele Koreaanse twist, geïnspireerd door de esthetiek en precisie van de Galaxy S25 Edge.

"Deze smartphone heeft me anders naar koken doen kijken. Meer focus, meer finesse, meer contrast." - Paul Delrez



Een zesgangenmenu waarin technologie en smaak samenkomen. Contrastrijke gerechten, spannende texturen en verrassende interpretaties van klassiekers zorgen voor een unieke culinaire ervaring.

Wat Samsung vertaalt in design en innovatie, vertaalt Delrez naar smaken die blijven nazinderen. Denk: Galaxy Japchae, Ikijime Seriole Crudo, en Soufflé d'Asie, één voor één gerechten waarin technologie en creativiteit elkaar ontmoeten op het bord.

PRAKTISCHE INFORMATIE

- CUTTING EDGE is geopend op van 6 tot 8 juni 2025.
 - Locatie: Fondation CAB, Borrensstraat 32, 1050 Brussel.
 - Lunches en diners zijn beschikbaar met maximaal 50 plaatsen per service.
 - Reserveren is mogelijk vanaf 26 mei via cuttingedge-restaurant.com.
 - Voor meer info over de Samsung Galaxy S25 Edge surf naar www.samsung.be.
 - Wil je de volledige fine dining experience volgen? Neem dan een kijkje op Instagram via [@cuttingedgerestaurant](https://www.instagram.com/cuttingedgerestaurant).
-